

Session smoked wheat IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.97 kg (37.7%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.46 kg (8.8%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	15 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Strata	20 g	3 dni	13.6 %

Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask fosforowy	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy - do wysładzania	1.5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	whirfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min